



# فرائی کلیجی

## اجزاء۔

## کلیجی بھگونے کے اجزاء۔

ادرک لہسن پیسٹ 2 چائے کے چمچ

لیمو کا رس 1 کھانے کا چمچ

پانی حسبِ ضرورت

# میرینیشن کے اجزاء۔

دہی 1 اور آدھا کپ

دھنیا پاؤڈر آدھ کھانے کا چمچ

ذیرہ پاؤڈر آدھ کھانے کا چمچ

کٹی لا ل مرچ 1 چائے کا چمچ

لہسن 1 کھانے کا چمچ

سبز مرچیں 2-3 عدد

## اجزاء۔

مٹن کلیجی 1 کلو

ادرک لہسن پیسٹ 1 چائے کا چمچ

لیمو ر کا رس 1 کھانے کا چمچ

کھانے کا تیل 2 کھانے کے چمچ

چوپڈ پیاز 1 کپ

چوپڈ ادرک 1 کھانے کا چمچ

چوپڈ لہسن 1 کھانے کا چمچ

ہلدی آدھ چائے کا چمچ

کٹی لال مرچ آدھ کھانے کا چمچ

کٹا ہوا دھنیا آدھ کھانے کا چمچ

کٹا ہوا زیرہ آدھ کھانے کا چمچ

نمک حسبِ ذائقہ

گرم مصالحہ آدھ چائے کا چمچ

تازہ دھنیا آدھ کپ

چوپڈ ٹماٹر آدھ کپ

ادرک سلائس گارنش کے لئے

سبز مرچیں گارنش کے لئے

کوئلہ دھویں کے لئے

## ترکیب۔

ایک باؤل میں پانی، لیموں کا رس، ادرک لہسن پیسٹ اور بھگوئی ہوئی مٹن کلیجی ڈال کر دس سے پندرہ منٹ کے لئے اچھی طرح مکس کریں اور پانی نکال کر مٹن کلیجی کو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اب ایک باؤل میں دہی، دھنیا، ذیرہ، کٹی لال مرچ، لہسن، سبز مرچیں اور مٹن کلیجی ڈال کر تیس منٹ تک میرینیٹ کر لیں۔

پھر ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کر کے اس میں پیاز اور ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر تھوڑا سا پکا لیں۔

اب اس میں ہلدی، کٹی لال مرچ، دھنیا، زیرہ اور نمک ڈال کر دو سے تین منٹ پکائیں۔

پھر اس میں میرینیٹ کی ہوئی کلیجی ڈالیں اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے پکائیں۔

اب اس میں دھنیا، ٹماٹر اور گرم مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ کے لئے پکائیں۔

پھر کوئلے سے اپنی ڈش کو دو سے تین منٹ کے لئے دھواں دیں۔

دھنیا، سبز مرچوں اور ادراک کے ساتھ گارنش کر کے سرو کریں۔